

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Manusia dalam mempertahankan hidup perlu berinteraksi dan bekerjasama dengan orang lain, agar mereka dapat hidup sejahtera. Selain itu, harus memiliki keterampilan yang lebih, agar dapat membuka usaha baru yang menjanjikan karena semakin sempitnya lapangan pekerjaan. Membuka lahan usaha baru merupakan ide yang sangat tepat karena penduduk di Indonesia umumnya bersifat konsumtif. Sehingga bisnis semacam makanan ringan mempunyai pasar yang luas dengan memanfaatkan berbagai produk dan diolah menjadi makanan yang berkualitas.

Kelapa dapat dikatakan sebagai pohon kehidupan karena semua bagian dari pohon kelapa dapat dimanfaatkan untuk kehidupan manusia seperti batang, daun, bunga dan buah. Buah kelapa dapat diambil sabut, tempurung, air dan daging buah. Daging buahnya pun dapat dijadikan bahan baku produk-produk seperti, kopra, minyak goreng, santan, kelapa parut kering dan lain-lain. Manusia dapat memilih berbagai macam usaha yang dapat dilakukan, diantaranya yaitu dengan membuat kembang gula kelapa untuk dijadikan usaha dimana bahan baku yang di gunakan adalah daging kelapa yang tidak terlalu tua yang mudah didapatkan di sekitar kita.

Kembang gula kelapa merupakan salah satu camilan yang biasa ditemukan di daerah pedesaan, yang berupa irisan tipis panjang dan berbahan dasar kelapa (daging kelapa) yang tergolong makanan yang bersifat kering. Oleh karena itu, Kembang gula kelapa mempunyai umur simpan yang relatif lama. Rasa kembang gula kelapa renyah dan cukup bergizi.

Pembuatan kembang gula kelapa bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis pada kelapa sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Umumnya kembang gula kelapa hanya memiliki rasa manis dari gula dan gurih dari kelapanya. Oleh karena itu dalam usaha ini dilakukan sebuah inovasi dengan menambahkan beberapa pilihan rasa. Kembang gula kelapa dengan warna orange memiliki rasa dan aroma jeruk, warna merah muda memiliki

rasa dan aroma *strawberry* dan warna hijau muda memiliki memiliki rasa dan aroma pandan, tersedia pula rasa original kembang gula kelapa. Hal ini diharapkan mampu menjadi keunggulan produk dan kekhasan sehingga produk dapat diterima di masyarakat.

Potensi usaha kembang gula kelapa dengan beberapa inovasi baru dari segi rasa dan aroma serta usaha ini belum ada yang mengusahakan sehingga menjadi peluang untuk membuka usaha baru dibidang makanan ringan kembang gula kelapa. Kelayakan usaha kembang gula kelapa digunakan untuk mengetahui besarnya keuntungan atau pun kerugian yang akan dialami di dalam usaha tersebut. Kewirausahaan dalam skala kecil ini dilakukan untuk melakukan tugas akhir yang bertempat di Desa Tutul Kecamatan Balung Kabupaten Jember.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah proses pembuatan kembang gula kelapa “ANEKA RASA”?
2. Bagaimanakah analisis usaha kembang gula kelapa “ANEKA RASA” menggunakan metode analisis BEP (*Break Even Point*), R/C *Ratio* dan ROI (*Return On Invesment*)?
3. Bagaimanakah pemasaran kembang gula kelapa “ANEKA RASA”?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Menjelaskan proses pembuatan kembang gula kelapa “ANEKA RASA”
2. Menganalisis usaha kembang gula kelapa “ANEKA RASA” dengan menggunakan metode analisis BEP (*Break Even Point*), R/C *Ratio* dan ROI (*Return On Invesment*).
3. Menentukan pemasaran kembang gula kelapa.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah ditetapkan, maka Tugas Akhir ini diharapkan dapat bermanfaat :

1. Menumbuhkan kreativitas bagi mahasiswa dan masyarakat untuk membuka kewirausahaan baru.
2. Memberikan wawasan dan pengetahuan bagi yang berminat membuka kewirausahaan baru.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan bagi mahasiswa dalam pelaksanaan tugas akhir dan kewirausahaan baru.